

食品営業許可を 受けるには？

（自動車による営業）

自動車において、飲食店営業、魚介類販売業、食肉処理業を行うためには、食品衛生法に基づく保健所長の許可が必要です。

これらの許可を取得するためには、施設基準に合致した設備を自動車に設け、保健所に営業許可申請を行う必要があります。

ここでは、飲食店営業および魚介類販売業の許可に必要な手続き等を掲載しています。

手続きの流れ

事前予約

営業開始の 2 週間程度前（施設検査・許可申請の 1 週間以上前）

許可業種や取り扱う食品等によって、必要な施設の構造・設備が異なります。
許可業種、施設基準等の説明を受けてください。

なお、営業施設には、食品衛生責任者を設置する必要があります。
施設基準の適合を検査しますので、必ず検査日の予約をしてください。

施設検査の実施
許可申請

営業開始の 1 週間程度前

施設基準の適合を検査しますので、検査日までに施設基準に適合するようにしてください。

許可証の交付

施設検査の実施後、許可証の交付までに 1 週間程度かかります。

営業の開始

許可申請に必要な書類等

➤ 営業許可申請書

※ 申請書の様式は、大津市のホームページからダウンロードすることができます。（P8 参照）

➤ 営業施設の構造および設備を示す図面（営業施設の平面図）

➤ 営業許可申請手数料

※ 現金で納付ください。

飲食店営業:17,600円、魚介類販売業:10,600円

➤ 食品衛生責任者の資格（注）を証する書面（写し可）

➤ 飲用適である水質検査成績書（井戸水を使用する場合）

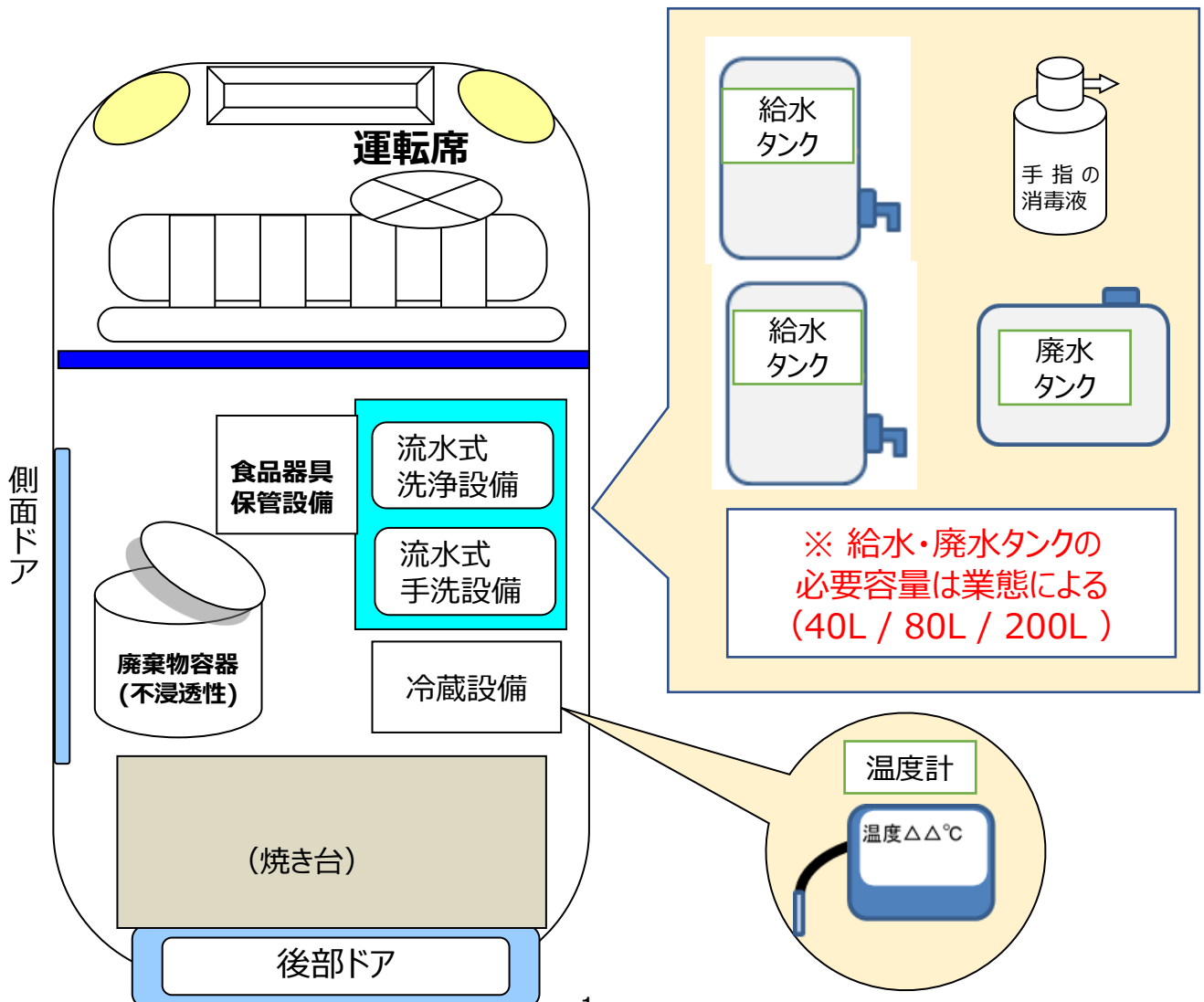
➤ 仕込み場所の営業許可証の写し（営業許可が必要な仕込み行為がある場合）

（注）食品衛生責任者の資格

1. 調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者／作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者
2. 都道府県知事等が行う講習会または都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者
3. 食品衛生管理者または食品衛生監視員の資格要件を満たす者

※ 食品に係る営業許可は、衛生上の施設基準に適合していることを認めるものであるため、車両の構造変更等に係る手続きについては、事業者の責任において、適切に行ってください。

構造および設備を示す図面（例）



施設基準（共通基準）

自動車営業（飲食店営業、魚介類販売業）施設においては、以下の共通基準を満たす必要があります。特に、次の点には注意が必要です。

- 調理区画と運転席は、人が容易に行き来できないよう物理的に区画されていること。
- 給水タンク、給水栓、流し、廃水タンク等の設備は、適切に手洗いや器具の洗浄ができる構造であること。
- 布製、ビニール製などによる幌がけの施設は、その構造の良否にかかわらず認められないこと。

施設	屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備、機械器具の配置および食品または添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	食品等を取り扱うことを目的としない室または場所と区画されていること。
汚染等防止	じんあい、廃水および廃棄物による汚染を防止できる構造または設備ならびにねずみおよび昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。
換気設備	食品等を取り扱う作業をする場所の真上には、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、および結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気を適切に行うことができる構造または設備を有すること。
床面・内壁・天井	清掃等を容易に行うことができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
照明設備	作業、検査および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有すること。
給水設備	水道事業等により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水を適切な温度で、かつ、十分な量を供給することができる給水設備を設けること。
手洗設備	従業者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を必要な数設けること。
冷蔵冷凍設備	必要に応じて、食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
	規格等に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う施設にあっては、その定めに従い必要な設備を設けること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備および侵入した際に駆除するための設備を設けること。
保管設備	原材料を種類および特性に応じた温度ならびに汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を設けること。
	営業施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができる設備を設けること。
廃棄物容器 廃棄物保管設備	不浸透性および十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
	廃棄物を入れる容器にあっては、蓋を備えていること。
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備を設けること。

機 械 器 具 等	機械器具等は、適正に洗浄、保守および点検をすることができる構造であること。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品または添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄を容易に行うことができる構造であり、熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒を行うことができること。
	固定された、または移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃および洗浄を容易に行うことができる位置に設けること。
	組立式の機械器具等は、分解および清掃を容易に行い、ならびに必要なに応じて洗浄および消毒を行うことができる構造であること。
運 搬 容 器	食品または添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計 量 器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計および必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
清 掃 用 具 等	作業場の清掃等をするための専用の用具を必要な数備え、その用具の保管場所および作業の内容を掲示するための設備を設けること。

施設基準（営業別基準）

自動車営業（飲食店営業、魚介類販売業）施設においては、共通基準に加えて、業種ごとに以下の営業別基準を満たす必要があります。

● 飲食店営業

以下の営業の区分に応じた容量の給水・廃水タンクをそれぞれ設けること。

営業の区分	食品の取扱い等	給水・廃水タンク容量
簡易な営業	○ 単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。 ○ 使い捨て食器を使用する。	約40L
比較的大量の水を要しない営業	○ 2工程からなる調理を行う。 ○ 複数品目を取り扱う。 ○ 使い捨て食器を使用する。 ○ リスクリスト(80L)に該当する。(p7参照)	約80L
比較的大量の水を要する営業	○ 3工程以上からなる調理を行う。 ○ 複数品目を取り扱う。 ○ 通常の食器を使用する。 ○ リスクリスト(200L)に該当する。(p7参照)	約200L

※ 飲食店営業に必要な給水・廃水タンク容量の判定方法については、p 4～7を参照してください。

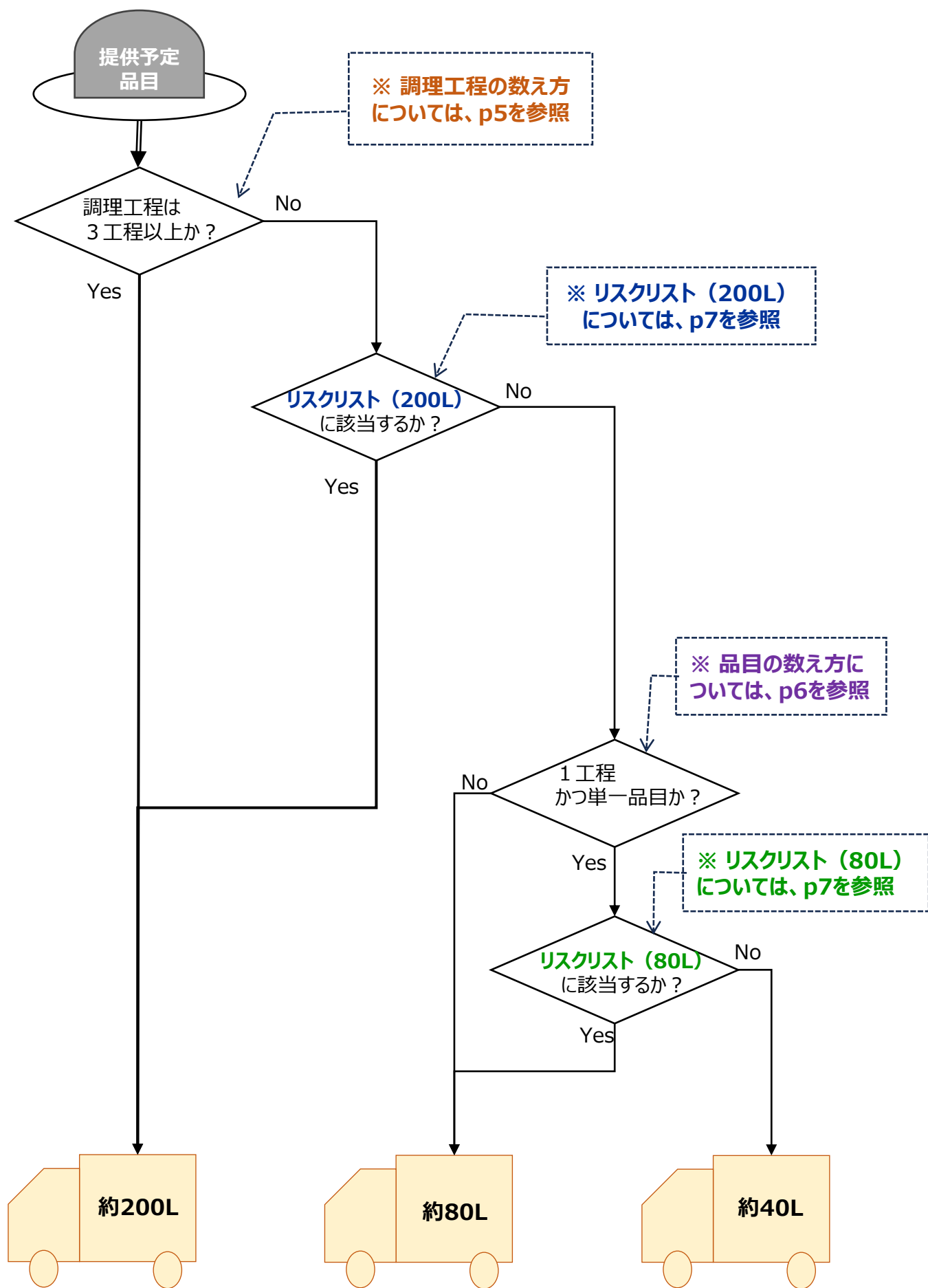
● 魚介類販売業

以下の営業の区分に応じた容量の給水・廃水タンクをそれぞれ設けること。

営業の区分	食品の取扱い等	給水・廃水タンク容量
簡易な営業	○ 処理を伴わない鮮魚介類の販売を行う。	約40L
比較的大量の水を要しない営業	○ 魚介類の処理を行う。 ○ 処理した魚介類を加熱用として販売する。	約80L
比較的大量の水を要する営業	-	約200L

飲食店営業における給水・廃水タンク容量の判定方法

以下の分岐図により、営業に必要なタンク容量を判定します。



工程の数え方

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順から、以下のリストに掲げる行為を除いたものをいいます。

1日の営業において、複数の品目を提供する場合は、提供品目ごとに調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目により、給水・廃水タンク容量の判定を行います。

なお、食材を炒めた後に煮る等、加熱工程が連続する場合は、同一の調理器具が使用される場合に限り、一連の加熱工程をまとめて1工程とみなします。

< 工程非該当リスト（調理の一連の手順のうち、調理の工程に該当しないもの） >

a. 盛り付ける

調理の最終手順として、提供用の容器等に最終提供品をのせる、盛り付けるまたは注ぐ行為をいう。

ただし、提供用の容器等の上で食品を組み合わせる場合であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）、非加熱のまま提供する野菜・果物または食鳥卵が含まれる場合を除く。

b. 薬味やトッピングをのせる・ふりかける

最終提供品に香味野菜や香辛料、飾りや味付けを目的としたものを少量のせる・ふりかける行為をいう。

ただし、わさび、しょうが等を、おろし金を使用して、すりおろしながらふりかける等、洗浄を要する調理器具が使用される場合を除く。

c. 調味料（塩、砂糖、ソース等）や粉類をかける

調味料を揉み込む行為や、調味液に漬け込む行為、粉類を食品全体にまぶすために混ぜ合わせる行為を除く。

d. 市販品の調味料（塩、砂糖、ソース等）や粉類を用いて、調味料や粉類の調製・混合を行う

きな粉と砂糖を混合する行為や、醤油とみりんと砂糖を混合する行為等をいう。

e. 加熱調理する生地や衣の調製を行う

クレープ、たこやき、お好み焼きの生地や、天ぷらの衣等を調製する行為をいい、卵を割り入れる、調味料を加える行為を含む。

f. お湯を注ぐ

コーヒー等を抽出する行為を含む。

g. 食品を加温する

チョコレート湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等の行為や、食品の解凍行為（室温解凍、冷蔵解凍、水を使用した解凍※）をいう。

※食品が直接水に触れる場合は、リスクリスト（200L）e.「食品の水さらし、水冷する」に該当するため、約200Lの給水・廃水タンクが必要

h. 具材を入れる

具材を生地等に投入・混ぜ込む・のせる等の行為のうち、具材が中心部まで加熱調理されるものをいう。

（具材の例：たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等）

i. 開封する

レトルト食品や缶詰等を開封する行為をいう。

j. 器具に食品を投入する

フライパンやミキサー等に食品を入れる行為をいう。

k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する

個包装された市販品を機器で押し出す行為（ディスペンサーアイスクリーム）や殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する行為をいう。

l. 加熱した食品の粗熱を取る

水を使用した冷却であって、食品が直接水に触れる場合※を除く。

※食品が直接水に触れる場合は、リスクリスト（200L）e.「食品の水さらし、水冷する」に該当するため、約200Lの給水・廃水タンクが必要

品目の数え方

1日の営業において、車内で行う調理の工程および調理器具が概ね共通している最終提供品群を1品目とします。
例えば、調理の工程が共通している場合は、同じフライヤーで揚げる「から揚げ」と「ポテトフライ」や、同じ鉄板で焼く「フランクフルト」と「イカの姿焼き」等は、それぞれまとめて1品目として数えます。

給水・廃水タンク容量が約40Lの施設において取り扱うことのできる品目は、1品目のみですが、以下の「1品目未満リスト」に掲げるものについては、同リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は2つまで（※例1を参照）、同リストに掲げるもののみを提供する場合は4つまで（※例2を参照）提供可能です。

< 1品目未満リスト（1品目未満として取り扱う品目） >

a. 市販飲料品（粉末清涼飲料水・乳類を含む）や酒類を小分け・調製・混合した飲料品

「市販飲料品等を提供容器に直接注ぐまたは注いだ後に提供容器内で混合・希釈するもの」や「市販飲料等を清涼飲料水全自動調理器またはビールサーバーによって提供容器に注ぐもの」に限る。

なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。また、混合に使用する器具は、使い捨てのものに限る。

b. かき氷

氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつまたは市販の練乳をかけて提供するものに限る。

c. 小分けしたアイスクリーム類や氷菓

市販品のアイスクリーム類や氷菓を単に小分けして提供するものに限り、小分けした後にチョコソースをかける、ウエハースを添える等の工程があるものを除く。

d. 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの（ディスペンサーアイスクリーム）

e. 加熱殺菌機能付きフリーザーおよび殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム

f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。

【例1】ポテトフライ（調理工程が1工程）と合わせて1品目未満リストのメニュー（a～f）を取り扱う場合

→ a～fのうち2つまでは、ポテトフライとあわせて1品目としてカウントする

・ポテトフライ	⇒ 1品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約40L」
・ポテトフライ+a	⇒ 1品目	⇒ "
・ポテトフライ+a+b	⇒ 1品目	⇒ "
・ポテトフライ+a+b+c	⇒ 2品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約80L」

【例2】1品目未満リストのメニュー（a～f）のみを取り扱う場合

→ a～fのうち4つまでは、まとめて1品目としてカウントする

・a	⇒ 1品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約40L」
・a+b	⇒ 1品目	⇒ "
・a+b+c	⇒ 1品目	⇒ "
・a+b+c+d	⇒ 1品目	⇒ "
・a+b+c+d+e	⇒ 2品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約80L」

リスクリスト（200L）について

車内で行う調理の工程や提供する食品の中に、以下に該当する工程や食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要することから、調理工程の数にかかわらず、給水・廃水タンクの容量は、それぞれ「約200L」が必要です。

a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する

車内で食器の洗浄を行うか否かに関わらず、食品の提供に通常の食器を使用する場合をいう。

b. 食品を洗浄する

水の使用量に関わらず、車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のために行う洗米を含む。
なお、一時的または緊急的な洗浄※を除く。

c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う

甲殻類（えび等）、貝類（かき等）の殻むきを含む。

d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する

焼き鳥の串打ち、ハンバーグの成形工程を含む。

e. 食品の水さらし、水冷する

茹でた麺を流水で締める工程や冷凍の食品を水で解凍する行為等、水を使った冷却や解凍であって、水が直接食品に触れる場合をいう。

f. 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器および割ぼう具を除く。）を洗浄する

複数のピーターを有するミキサー等、分解洗浄が必要な器具を車内で洗浄する場合をいう。
なお、一時的または緊急的な洗浄※を除く。

※「一時的または緊急的な洗浄」

通常は洗浄が想定されていないが、やむを得ない事情（例えば、調理中に誤って器具を床に落とした等）により突発的に発生する洗浄のことをいう。

リスクリスト（80L）について

車内で行う調理の工程や提供する食品の中に、以下に該当する工程や食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえないことから、調理工程の数にかかわらず、給水・廃水タンクの容量は、それぞれ「約80L」が必要です。

a. 生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）を非加熱のまま提供する

短冊の刺身をカットして提供する、カット済みの刺身を皿に盛り付けて提供するまたはご飯の上に盛り付けて海鮮丼を提供する場合等をいう。

なお、ここでいう「生食用鮮魚介類」には、生食用かきおよび生食用鯨肉を含む。

b. 野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する

野菜・果物を皮むき、カット、串刺し等して、非加熱のまま提供する場合をいう。

なお、適切な許可・届出が行われた施設において、皮むき、カット、串刺し等の処理が行われたものを、そのまま盛り付けまたは他の食品と組み合わせて提供する場合を除く。

c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

生卵を割卵せず提供する場合や、温泉卵や半熟卵を提供する場合を除く。

食品営業関係の申請書・届出書

申請書・届出書の様式は、大津市のホームページからダウンロードすることができます。

大津市ホームページ「食品衛生関係届出様式：食品営業許可・届出関係」

https://www.city.otsu.lg.jp/shi/k/kenko/sho_eisei/1399863851275.html

- 営業許可申請書・営業届（新規・継続）
- 営業許可申請書・営業届（変更）
- 営業許可申請書・営業届（廃業）
- 地位承継届（譲渡、相続、合併・分割） 等



問い合わせ先

■ 大津市保健所 ■

〒520-0047 大津市浜大津四丁目1-1 明日都浜大津2階

TEL：077-522-8427 FAX：077-522-7373

メール：otsu1441@city.otsu.lg.jp

大津市内で営業する場合は、大津市保健所長の許可が必要です。

なお、営業地が大津市以外で滋賀県内の場合は、営業地を管轄する次の保健所へお問い合わせください。

所管地域	保健所名	TEL/メールアドレス
草津市、守山市、 栗東市、野洲市	草津保健所 ＜草津市草津三丁目14-75＞	TEL:077-562-3549 メール：ea30300@pref.shiga.lg.jp
甲賀市、湖南市	甲賀保健所 ＜甲賀市水口町水口6200・甲賀合同庁舎1階＞	TEL:0748-63-6149 メール：ea3104@pref.shiga.lg.jp
近江八幡市、 東近江市、 日野町、竜王町	東近江保健所 ＜東近江市八日市緑町8-22＞	TEL:0748-22-1266 メール：ea32300@pref.shiga.lg.jp
彦根市、愛荘町、 豊郷町、甲良町、 多賀町	彦根保健所 ＜彦根市和田町41＞	TEL:0749-21-0284 メール：ea3305@pref.shiga.lg.jp
長浜市、米原市	長浜保健所 ＜長浜市平方町1152-2＞	TEL:0749-65-6664 メール：ea3405@pref.shiga.lg.jp
高島市	高島保健所 ＜高島市今津町今津448-45＞	TEL:0740-22-3552 メール：ea35300@pref.shiga.lg.jp